

Windringe Ananas Dessert

Hallo!

Weihnachten ist ja jetzt schon eine Zeit lang vorbei. Der Christbaum ist weggeräumt, besser gesagt weggeworfen, die Weihnachtsdeko verräumt. Nur ein Überbleibsel haben wir heuer noch von Weihnachten. Windringe!

Irgendwie wollte die heuer keiner essen! Also was machen wir mit den guten Dingern??? Ich habe heute kurzerhand ein Dessert daraus gezaubert.

Und da wir aber nicht mehr Weihnachten haben und wir dem Winter auch gerne ein wenig entfliehen möchten, habe ich dem Dessert ein bißchen Exotik in Form von Ananas hinzugefügt. Da kommen gleich Frühlingsgefühle auf. Ach, freue ich mich schon wieder auf die warme Jahreszeit, obwohl ich den Schnee auch liebe, die Kälte bräuchte ich nicht.

Windringe Ananas Dessert

Zutaten:

8-10 Stk. Windringe

250 g Topfen

25 g Staubzucker

1/2 Dose Ananas

Windringe in kleine Stücke schneiden oder brechen. Topfen mit dem Staubzucker verrühren und mit 3-4 EL des Ananassaftes aus der Dose glattrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ananas in kleine Stücke schneiden. Windringen, Creme und Ananas abwechselnd in ein Glas schichten.

Wer keine Windringe mehr hat, kann auch Baiser oder Biskotten nehmen. Allzulange sollte man das Dessert nicht stehen lassen, sonst werden die Windringe von der Ananas und der Creme zu weich. Es sei denn, ihr mögt das so. Mir ist es lieber ich habe noch etwas "Knack" im Dessert.

Mit dem Dessert ist wirklich der letzte Rest Weihnachten bei uns verschwunden. Obwohl, ganz ehrlich, hie und da finde ich dann doch noch einen Stern oder ein kleines Weihnachtswindlicht. Aber die werden heute auch noch verräumt und dann ... Ja was dann?

Welche Deko passt im Januar? Frühling ist noch etwas verfrüht, Ostern sowieso. Was habt Ihr denn so an "Winterdeko" im Haus? Ich werde mich mal in den Dachboden begeben und in meinem Deko-Fundus stöbern.